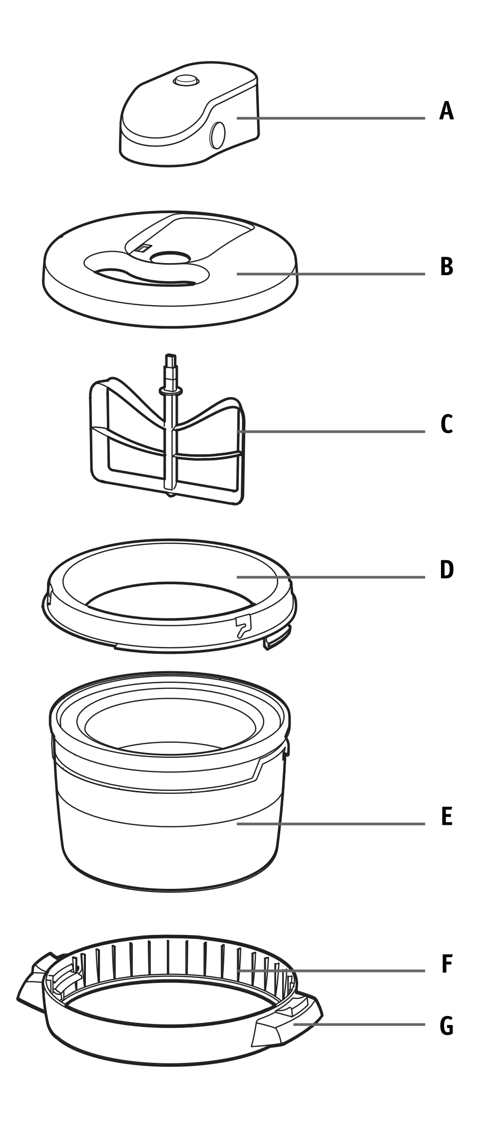
Moulinex®

ES

EN



www.moulinex.com


A
B
C
D
E
F
G

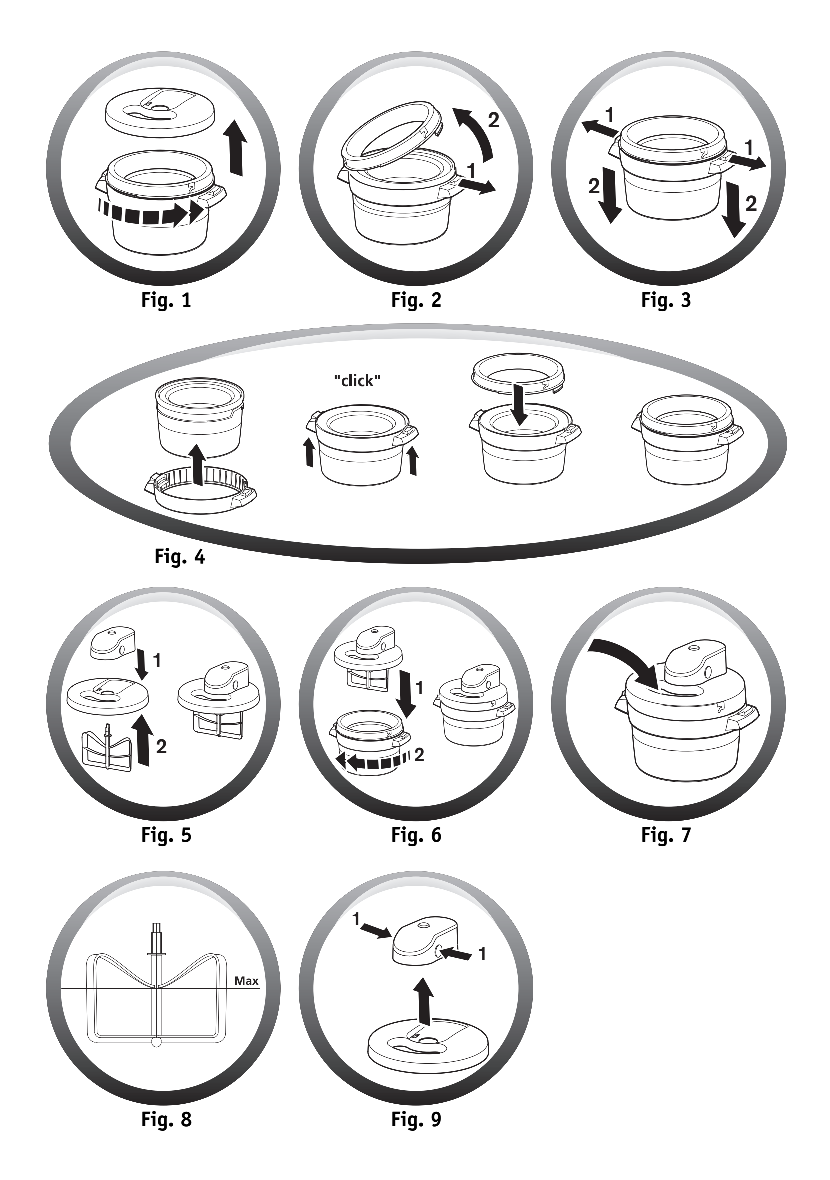


Fig. 1
Fig. 2
Fig. 3
Fig. 4
Fig. 5
Fig. 6
Fig. 7
Fig. 8
Fig. 9

¡Felicidades por haber adquirido una heladera SEB!
Ahora podrá preparar cremosos y deliciosos helados de forma muy sencilla. Ha llegado el momento de dejar volar su imaginación...

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez: una utilización no conforme liberaría al fabricante de toda responsabilidad.**
- **Para su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas de Baja Tensión, compatibilidad Electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente...).**
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de su instalación coincide con la del aparato, y que la toma de corriente dispone de toma de tierra.
- **Cualquier error de conexión anulará la garantía.**
- No colocar el aparato sobre una superficie caliente, por ejemplo, placa de calentamiento, y no utilizarlo o dejarlo cerca de una llama.
- No poner el tazón congelador a una temperatura superior a 40°C. No colocarlo dentro del lavavajillas, un horno o un horno a microondas y no llenarlo con líquido caliente.
- Desconectar la toma sector en caso de anomalía de funcionamiento y antes de cada abertura de la tapa.
- Nunca introducir los dedos o un utensilio en el orificio de llenado.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico y en el interior de la casa.
- Desconecte el aparato cuando deje de utilizarlo y siempre que vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, diríjase a un Servicio Técnico Autorizado.
- Cualquier intervención del cliente que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual, debe ser realizado por un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para que cambien el cable de alimentación.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- Nunca deje el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes del aparato, cerca de una fuente de calor o en un ángulo vivo.
- Por su seguridad, utilice sólo accesorios y piezas sueltas del fabricante adaptados al aparato.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Todos los aparatos se someten a un estricto control de calidad. Se realizan pruebas prácticas de utilización en aparatos escogidos al azar, lo que explica eventuales indicios de utilización.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico. La garantía no cubre el uso del aparato:
    - en zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
    - en granjas,
    - por parte de clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial,
    - en entornos de tipo habitaciones rurales.
- SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBE SER SUSTITUIDO POR EL FABRICANTE, POR SU SERVICIO POST-VENTA O POR PERSONAL CALIFICADO SIMILAR, CON EL FIN DE EVITAR UN PELIGRO. EL ENCHUFE MACHO DE CONEXIÓN, DEBE SER CONECTADO SOLAMENTE A UN ENCHUFE HEMBRA DE LAS MISMAS CARACTERISTICAS TECNICAS DEL ENCHUFE MACHO EN MATERIA.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS

DESCRIPTION

A. Bloque motor con interruptor de encendido/apagado
B. Tapa
C. Aspa
D. Anillo superior
E. Tazón congelador
F. Anillo inferior
G. Asas de seguridad del anillo inferior

ANTES DEL PRIMER USO

DESMONTAJE

- Haga girar la tapa en sentido antihorario para desbloquearla y levantarla **(Fig. 1)**. Retire el bloque motor situado en el tazón congelador y apártelo.
- Desmonte el anillo superior apretando una de las palancas en la empuñadura **(Fig. 2)**. Utilice la otra mano para desmontar el anillo superior.
- Desmonte el anillo inferior apretando las DOS palancas de la empuñadura y apoyando hacia abajo **(Fig. 3)**.

LIMPIEZA

- Antes de utilizar el aparato se debe limpiar para eliminar todo posible residuo eventual de fabricación.
- Nunca sumerja la base motor en el agua. Séquela sencillamente con un paño húmedo.
- Limpiar el tazón congelador, la tapa, los anillos y el aspa con agua tibia.
- NUNCA LIMPIE las piezas con productos abrasivos o duros. Pudiera dañarlos.
- Seque con precaución todas las piezas antes de su utilización.

PREPARACIÓN DEL HELADO, DE YOGURES Y DE SORBETES

- Retirar los anillos del tazón congelador. Dejar el tazón vacío enfriar durante al menos 24 horas en un congelador a una temperatura de –18°C, asegurándose que el tazón está perfectamente seco tanto en el interior como en el exterior. El tazón se debe situar en un lugar que permita una buena repartición del líquido retenido entre las paredes en el momento de su solidificación.
- Puede comprobar si su congelador está a la temperatura correcta mediante el piloto ubicado en el recipiente: aparecerá un copo de nieve con unas flechas verdes unas 6 horas después de haber colocado el envase en el compartimento del congelador; dicho icono indica que su recipiente está enfriándose. Si no aparece icono alguno después de 10 horas, pruebe a bajar la temperatura del congelador
- **Si lo prefiere, puede dejar el recipiente en el congelador de forma permanente, así podrá preparar postres cuando y como lo desee.**
- Preparar la mezcla para helado (ver la parte recetas). Cuanto más frío esté el congelador, más rápido funcionará su heladera y mejores resultados obtendrá. Para aquellas recetas en las que haya que calentar los alimentos, ¡asegúrese de que permite que el postre se enfríe por completo! Por otra parte, en aquellas recetas que se elaboran con alimentos frescos, déjese llevar por sus gustos...
- Debido al aumento de volumen al realizar la preparación, la cantidad de la mezcla no debe exceder 1 kg para los sorbetes o 1 litro para los helados **(Fig. 8)**.
- Comenzar por ensamblar los elementos dejando el aparato fuera de tensión.

    a) - Coloque el recipiente en el anillo inferior.

- Sujetándolo por las asas, levante el anillo y gírelo hasta que coincida con las muescas: cuando haga clic, habrá quedado encajado.
- Tome el anillo superior y mientras sujeta el anillo inferior por sus asas, encájelo en su lugar (utilice las marcas para orientarse). **(Fig. 4)**.

b) Fije el bloque motor sobre la tapa e inserte la pala en el bloque motor **(Fig. 5)**. Tener el cuidado de que el bloque motor esté bien fijo.

c) Ponga la tapa (con el bloque motor y la pala) encima del tazón y gire en el sentido horario para bloquearla **(Fig. 6)**. Tener el cuidado de que los cuatro cierres están colocados.

- Conecte la sorbetera y hágala funcionar inmediatamente para evitar que la pala se congele en el tazón congelador.
- **La pala mezclará el producto periódicamente para que el recipiente se enfríe de forma uniforme, desde las paredes hacia el centro. Así, se garantiza que el aire entre en el postre (expansión) e impide la formación de cristales, de modo que podrá elaborar un postre bueno y cremoso.**
- Introduzca siempre el postre a través de la abertura de llenado, cuando el aparato esté en funcionamiento. **(Fig. 7)**.
- En todo momento, puede inventarse su propio postre añadiendo cuidadosamente otros ingredientes a través de la abertura (pepitas, frutas, dulces, etc.).
- Según la receta, la cantidad de helado y la temperatura inicial, la duración de preparación está comprendida entre 20 y 40 minutos. Cuando se obtiene la consistencia deseada, desconectar el aparato y desconectar el contacto de alimentación.
- **ATENCIÓN: el bol de refrigeración no es adecuado para la conservación prolongada del helado en el congelador (se endurece demasiado). Para conservar el helado, utilice otro recipiente de uso alimentario con tapa.**
- ¡Ya está listo, disfrútelo!

- Para no cansar el motor, el aparato modifica el sentido de rotación cuando la masa se hace demasiado compacta. Si esto se repite sin interrupción, la preparación de helado está lista. Desconectar el aparato pulsando el interruptor funcionamiento parada. El indicador luminoso se apaga. Desconéctelo.
- Retire la tapa levantando ligeramente el bloque motor y haciendo girar en sentido antihorario. Retire la pala. Desmonte el bloque motor pulsando las 2 marcas situadas en los lados **(Fig. 9)**.
- La utilización de utensilios metálicos pudiera dañar el tazón congelador. Utilice solamente una espátula de madera o de plástico para retirar el helado.
- Puede mantener el helado en el bol de refrigeración antes de servirlo o bien guardarlo en el congelador durante unos minutos para endurecerlo.

ELABORAR UNA SEGUNDA TANDA DE HELADO O SORBETE

- Lave el vaso con agua tibia y séquelo cuidadosamente. No utilice agua muy caliente o agua hirviendo, puesto que el cambio repentino de temperatura podría dañar el vaso. Vuelva a colocarlo en el congelador. Se enfriará parcialmente, de modo que requerirá menos tiempo en el congelador, entre 4 y 6 horas.

SEGURIDAD

- El producto está equipado con un elemento de seguridad que para automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento del motor. Este sobrecalentamiento puede producirse si el postre es muy espeso y si el aparato ha funcionado durante un periodo de tiempo excesivamente largo o si los ingredientes que se han añadido (nueces...) están en pedazos muy grandes. Para volver a poner el aparato en funcionamiento: pulse el interruptor funcionamiento/parada, deje que el aparato se enfríe. Después de algunos minutos, usted puede volver a encender el aparato y continuar la preparación de su postre.
- No deje funcionar el aparato más tiempo que el necesario.
- **ATENCION: No hacer funcionar la sorbetera en el interior del congelador o del refrigerador.**

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Desmonte al aparato.
- Solamente la tapa (sin el bloque motor) y el aspa se pueden lavar en el cesto superior del lavaplatos.
- El tazón y los anillos se lavarán con agua tibia (no con agua caliente).
- El bloque motor no se puede lavar en el lavavajillas. Límpielo sencillamente con un paño húmedo.
- Nunca limpiar las piezas con polvos detergentes ya que pudiera dañarlas.
- Seque el tazón cuidadosamente antes de volverlo a poner en el congelador (sin los anillos).

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

PREPARACIÓN

- Las preparaciones de helado que contienen una proporción alta de azúcar, de materias grasas o de alcohol requieren más tiempo para solidificarse o pueden que no se pongan firmes.
- Añadir alcohol únicamente cuando el aparato funciona y la preparación ya está solidificada a medias.
- Le recomendamos preparar los ingredientes antes de retirar el tazón del

congelador (para que el tazón esté tan frío como sea posible inicialmente).
- Al poner en marcha, toda preparación vertida en el tazón congelador debe estar líquida. No utilizar ingredientes firmes como crema batida o líquidos ya helados para preparar el helado.
- Prepare la víspera y conserve en el refrigerador las preparaciones que requieren una cocción previa (mínimo 12 horas).

CONSERVAR Y SERVIR

- El helado y los sorbetes saben mejor cuando están recién hechos, y van perdiendo su textura y su frescura con el tiempo.
- Es normal que el helado casero se endurezca durante la conservación y su textura difiera de la suavidad de su consistencia original, ideal para comer con cuchara. Para que sea más fácil servir el helado casero congelado, sáquelo del congelador entre 5 y 10 minutos antes de servirlo y póngalo en la nevera para que se ablande ligeramente. Recuerde que los sorbetes se descongelan más rápido que el helado.
- El helado descongelado parcial o totalmente no debe volver a congelarse.
- Aquellos helados o sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocinados no deben ofrecerse a niños pequeños, mujeres embarazadas, ancianos o personas que tengan una salud frágil.

RECETAS

HELADO DE VAINILLA

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Vierta todo en la cacerola y caliente la mezcla sin dejar hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente. Añada la crema y el extracto de vainilla mezclando.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

Variantes:

- Disolver 2 cucharaditas de café instantáneo en la preparación caliente.
- Reemplazar la vainilla por 2 cucharaditas de jarabe de menta.

HELADO DE CHOCOLATE

250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 80 g de cacao, 1 huevo (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 1 cucharaditas de extracto de vainilla.

- Mezcle la leche, el huevo y el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- A continuación vierta el cacao revolviendo al mismo tiempo hasta que la mezcla sea homogénea.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada revolviendo la crema y la vainilla.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO DE COCO

150 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa), 40 g de coco seco, 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla

- Mezcle la leche, el huevo, el azúcar en una cacerola pequeña.
- Caliente la mezcla a fuego lento, sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y añada el coco, la crema y la vainilla revolviendo al mismo tiempo.
- Ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

HELADO RON Y UVAS PASAS

120 de uvas pasas, 100 ml de ron. Vierta el ron sobre las uvas pasas y deje reposar tapado durante toda la noche. 250 ml de leche entera (35% de materia grasa), 100 g de azúcar, 2 huevos (calibre 60), 450 g de crema líquida (30% de materia grasa).

- Caliente la leche en una cacerola pequeña batiendo al mismo tiempo los huevos y el azúcar en un tazón aparte.
- Vierta lentamente la leche caliente sobre los huevos y el azúcar mezclados, revolviendo al mismo tiempo.
- Viértalo todo en la cacerola y caliente la mezcla sin hervir, revolviendo al mismo tiempo hasta que comience a espesar y tome la consistencia de una crema inglesa ligera.
- Deje enfriar a temperatura ambiente.
- Añada la crema revolviendo y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).
- Añada las uvas maceradas con ron cuando el aparato funciona y tan pronto como la preparación comience a tomar la consistencia.

HELADO DE YOGUR Y LIMON

300 g de yogur natural, 3 cucharadas (50 g) de crema fresca espesa (42% de materias grasas), 170 g de azúcar y 250 ml de jugo de limón.

- Mezcle bien el yogur, la crema, y el azúcar hasta que el azúcar se disuelva completamente.
- Añada el jugo de limón revolviendo al mismo tiempo.

HELADO DE YOGURT Y FRUTAS DEL BOSQUE

100g de fresas, 100 g de frambuesas 100 g de arándanos, 250g de yogurt natural, 110 g de azúcar.

- Lave las frutas del bosque y páselas por la licuadora.
- Mezcle el azúcar y el yogur en un bol bol hasta que el azúcar se disuelva.
- Añada a la mezcla el puré de frutas sin dejar de remover.

SUFLE HELADO DE FRESA

400 g de fresas, 3 yemas de huevo, 60g de azúcar y 200 g de mantequilla.

- Lave les fresas y redúzcalas a puré con una batidora.
- Caliente a fuego lento las yemas de huevo y dos cucharadas de puré de fresas en una cacerola pequeña hasta que la mezcla se haga desmenuzable.
- Bata la mezcla de huevos y el resto del puré en un tazón frío hasta que la mezcla sea homogénea.
- A continuación vierta el azúcar y lamantequilla revolviendo al mismo tiempo.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas).

SORBETE DE NARANJA

300 g de azúcar, 300 ml de agua y 400 ml de jugo de naranja.

- Mezcle el agua y el azúcar en una cacerola y lleve a ebullición.
- Deje enfriar el jarabe a temperatura ambiente.
- Vierta el jugo de naranja revolviendo y coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas)

Variantes:

- Se puede utilizar jugo de limón o de toronja o kiwis en puré (en este caso, añada una cucharada de jugo de limón).

SORBETE DE TORONJA Y MIEL

175 g de miel y 450 ml de jugo de toronja.

- Tibie a fuego lento la miel en una cacerola pequeña vierta en la misma 4 cucharadas de jugo revolviendo al mismo tiempo.
- Luego mezcle esta preparación con el jugo restante en un tazón aparte.
- Coloque la preparación en el refrigerador para que se enfríe (mínimo 12 horas)

PREPARACION A LA CARTA

A. Preparación de base

500 ml de leche, 4 yemas de huevo, 1 cucharadita (8 g) de harina de maíz y 100 g de azúcar.

- Lleve la leche a ebullición en una cacerola.
- Bata las yemas de huevos, el azúcar y la harina en un tazón hasta que la mezcla sea prácticamente blanca.
- Vierta la leche caliente sin dejar de remover.
- Ponga en la cacerola y caliente hasta que e espese ligeramente sin llevar a ebullición.
- Deje enfriar y ponga en el refrigerador (mínimo 12 horas).

B. A esta preparación de base se puede añadir:

- 3 plátanos reducidos a puré (aproximadamente 350 g)
- 100 g de almendras tostadas
- 100 g de avellanas picadas
- 120 g de granillo o pepitas de chocolate.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este aparato electrodoméstico contiene varios materiales aprovechables o reciclables.

Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio) o a un centro de servicio oficial.

Congratulations on becoming the owner of a SEB ice-cream maker!
An ever so easy way of making a whole range of tasty and creamy iced desserts.
So now's the time to really let your imagination run away with you…

SAFETY RECOMMENDATIONS

- **Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer does not accept responsibility for use that does not comply with the instructions.**
- **For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.).**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before plugging the appliance in, make sure that the power it uses corresponds to your electrical supply system and that the outlet is earthed.
- **Any error in the electrical connection will negate your guarantee.**
- Do not place the appliance on a hot surface (a hot-plate, for example) or leave it near an open flame.
- Do not heat the cooling bowl to a temperature of more than 40°C. Do not put in a dishwasher, oven or microwave oven and do not fill with a hot liquid.
- Unplug from the mains power supply if the appliance fails during operation and each time you open the lid.
- Never put your fingers or a utensil in the filling hole.
- Your appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by an authorised centre to prevent any danger.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp edge.

- For your safety, only use the manufacturer's accessories and spare parts designed for your appliance.
- Do not pull on the cord to unplug the appliance.
- All appliances are subject to strict quality control procedures. These include actual usage tests on randomly selected appliances, which would explain any traces of use.
- This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

A. Motor unit with on/off switch
B. Lid
C. Paddle
D. Upper ring
E. Cooling bow
F. Lower ring
G. Lower ring grip handles

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

TAKING APART

- Turn the lid anti-clockwise to unlock it then lift it out **(Fig. 1)**. Remove the motor unit located under the bowl and set it aside.
- Disassemble the upper ring by pushing or pressing on one of the levers on the handle **(Fig. 2)**. Remove the upper ring with your other hand.
- Disassemble the lower ring by pushing or pressing on BOTH levers of the handle, and pressing downwards **(Fig. 3)**.

CLEANING

- Before using the ice-cream maker, clean it to eliminate any residues from manufacturing.
- Never immerse the motor unit in water. Just clean it with a moist cloth.
- Clean the cooling bowl, lid, rings and paddle with warm water.
- NEVER clean parts with abrasive or harsh products. You could damage them.
- Carefully dry all parts before use.

PREPARING ICE CREAM, ICED YOGHURTS AND SORBETS

- Remove the rings from the cooling bowl. Make certain that the bowl is perfectly dry inside and out before leaving the empty bowl to cool for at least 24 hours in a freezer at a temperature of –18°C or colder. The freezing time may be longer in a combination refrigerator/freezer. Make sure the bowl is upright to ensure an even distribution of the liquid between the walls when it freezes.
- You can check that your freezer is at the right temperature using the pilot light which is located on the bowl: a snow flake with green arrows around it will appear about 6 hours after the container has been placed in the freezer compartment and it shows that your bowl is in the process of chilling. If nothing appears after around 10 hours, try lowering the temperature of your freezer.
- **You can if you wish leave your freezing bowl in the freezer permanently so that you can make your desserts as and when you feel like it.**
- Prepare the ice cream mix (see recipes section). The colder your freezer is, the faster your ice-cream maker will work and the better the results will be. For recipes where the food needs to be heated, make sure you allow your dessert to chill completely! On the other hand, for recipes using fresh food, just do whatever takes your fancy...
- As the mix will increase in volume during preparation, do not exceed 1 Kg of mix for sorbets and 1 litre for ice creams **(Fig. 8)**.
- Make certain the appliance is unplugged and start assembling the components. When removing the bowl from the freezer, take care to protect your hands to prevent freezer burn.
  - a) - Place the bowl in the lower ring.
    - Holding it by its handles, lift up the ring then turn it until it gets to the notches: and click, its attached.
    - Take the upper ring and whilst still holding the lower ring by its handles, clip it in place (use the markings to guide you). **(Fig. 4)**.
  - b) Secure the motor unit to the lid and slot the paddle into the motor unit **(Fig. 5)**. Make certain the motor unit is securely attached.
  - c) Place the lid (with the motor unit and the paddle) on the bowl and turn clockwise to lock it **(Fig. 6)**. Make certain that the 4 locks are properly engaged.
- Connect the ice cream maker and run it immediately to avoid the paddle freezing onto the extremely cold bowl.
- **The paddle will stir your mixture regularly so that bowl is uniformly cold from its walls to its centre. This is to make sure that air gets into the dessert (expansion) and prevents the formation of crystals, allowing you to produce a dessert which is nice and creamy.**

- Always pour your dessert through the filling opening, once the appliance is running. **(Fig. 7)**.
- At any moment you can concoct your very own dessert by carefully adding other ingredients through the opening (nuggets, fruits, sweets, etc.).
- It will take between 20 and 40 minutes to make the preparation according to the recipe, the quantity of ice cream and initial temperature of the ingredients. Once you have obtained the desired consistency, turn off the appliance and unplug it.
- **ATTENTION! The cooling bowl is not suitable for storing the ice cream for a long time in the freezer as it will become too hard. To store the ice cream, transfer to a storage container with a lid.**
- It's ready, happy tasting!

- When the ice cream or sorbet starts to melt at the sides of the bowl or on the surface, it is ready. So as not to put strain on the motor, the appliance will change the direction of rotation when the mix becomes too compact. If this occurs repeatedly, this means the ice cream preparation is ready. Press the ON/OFF button to turn the appliance off. The light will go off.
- Remove the lid, raising the motor unit slightly and turn anti-clockwise. Remove the paddle. Disassemble the motor unit pressing down on the 2 marks on the sides **(Fig. 9)**.
- Using metal utensils could damage the cooling bowl. Only use a wooden or plastic spatula to remove the ice cream.
- The ice cream can be kept in the cooling bowl before serving or transferred to a storage container with a lid and placed in the freezer for a few minutes to harden.

MAKING SECOND BATCH OF ICE-CREAM OR SORBET

- Wash the bowl in warm water and dry thoroughly. Do not use very hot or boiling water as the sudden temperature change could damage the bowl. Return to the freezer. The bowl will be partially chilled, so it will require less time in the freezer, about 4-6 hours.

SAFETY FEATURES

- The product is equipped with a safety device that stops the appliance automatically if it overheats. Overheating may occur if the recipe you are preparing is very thick or if the ice-cream maker runs for too long or if the ingredients added (e.g. walnuts, etc.) are not chopped finely enough. To start the ice-cream maker again, press the ON/OFF button and let it cool down. After

a few minutes you can start it up again.

- Do not run the ice-cream maker longer than necessary.
- **CAUTION: Do not run the ice cream maker inside the freezer or the refrigerator.**

CLEANING INSTRUCTIONS

- Disassemble the appliance.
- Only the lid (without the motor unit) and the paddle can be washed in the upper rack of the dishwasher.
- The bowl and rings can be cleaned in warm washing up water (do not use hot water).
- The motor unit must not be washed in the dishwasher. Just wipe it with a moist cloth.
- Never clean the parts with abrasive products, as this could damage them.
- Dry the bowl thoroughly before putting it back in the freezer (without the rings).

ADVICE AND TIPS

PREPARATION

- Ice cream preparations containing a high proportion of sugar, fats or alcohol may require more time to freeze or may even not stiffen.
- Only add alcohol once the ice-cream maker is running and the preparation is already half frozen.
- We advise you to prepare the ingredients before taking the bowl out of the freezer so that the bowl will be as cold as possible on start-up.
- On start-up, any preparation poured into the cooling bowl must be liquid. Do not use stiff ingredients like whipped cream or already frozen liquids to prepare the ice cream.
- Plan your ice-cream or sorbet making the previous day. Some recipes require the ingredients to be chilled for a minimum of 12 hours in the refrigerator, before transferring to the ice-cream maker for freezing.
- Some recipes require the milk to be heated to just below boiling point, then it is whisked into the beaten eggs and sugar, similar to making homemade custard. The mixture is then returned to the heat, stirring constantly, until it thickens slightly and forms a film over the back of a wooden spoon. Do not let it boil or the mixture will separate. If the mixture curdles at any stage during preparation it can be processed in a blender or food processor for one minute, to make it smooth.
- When making ice cream hygiene is of the utmost importance. Make sure that the ice cream maker is thoroughly clean, especially the parts that come in

contact with the mixture, and all the equipment and utensils used when preparing the mixture. Always use fresh ingredients that are within there best before date, especially eggs, milk and cream.
- Add additional ingredients like chopped chocolate or chocolate chips , finely chopped nuts, raisins, through the lid aperture halfway through preparation when the mixture just starts to freeze. If the pieces are too large they may obstruct the paddle from turning.

STORING & SERVING

- Ice-cream and sorbet tastes best when freshly made, and will lose its texture and fresh flavour if kept too long.
- It is normal for homemade ice cream to harden on storage and the texture is different from the original soft, spoonable consistency. To make serving stored ice cream easier, remove from the freezer about 5–10 minutes beforehand and store in the refrigerator to allow it to soften slightly. Remember sorbets defrost quicker than ice-cream.
- Defrosted or partially defrosted ice cream must never be re-frozen.
- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.

RECIPES

VANILLA ICE CREAM

250 ml full-cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat content), 1 teaspoon vanilla extract.

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot but not boling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a jug using a whisk.
- Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture while stirring.
- Pour the mixture in the saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature, then add the unwhipped cream and vanilla extract and mix.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

Variations:
- Dissolve 2 teaspoons of instant coffee in the hot milk.
- Replace the vanilla with 2 teaspoons of mint syrup (type used for cocktails).

CHOCOLATE ICE CREAM

250 ml full cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 25 g unsweetend cocoa powder, 1 medium egg, 450 ml whipping cream (35% fat content), 1 teaspoon vanilla extract.

- Beat the eggs and sugar in a bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Sprinkle in the cocoa powder stirring all the while until the mix becomes smooth. Sieve or process in a blender to remove any lumps.
- Allow to cool at room temperature.
- Stir in the unwhipped cream and vanilla extract.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

COCONUT ICE CREAM

250 ml full-cream milk (3.5% fat), 150 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat), 40 g dessicated coconut, 1/2 teaspoon vanilla extract.

- Beat the eggs and sugar in a bowl, then whisk in the milk.
- Pour the mixture into a saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.'
- Allow to cool at room temperature and stir in the coconut, unwhipped cream and vanilla.
- Put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

RUM AND RAISIN ICE CREAM

120 g raisins, 100 ml rum. (Pour the rum onto the raisins and leave to stand overnight.) 250 ml full-cream milk (3.5% fat), 100 g caster sugar, 2 medium eggs, 450 ml whipping cream (35% fat content).

- Gently heat the milk in a small saucepan until hot but not boling. Meanwhile beat the eggs and sugar in a jug using a whisk.
- Slowly pour the hot milk onto the egg and sugar mixture while stirring.
- Pour the mixture in the saucepan and heat gently, without boiling, stirring constantly until it thickens slightly and coats the back of a spoon.
- Allow to cool at room temperature.
- Mix in the unwhipped cream and put into the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.
- When running the ice cream machine, add the drained rum-soaked raisins when the mixture just starts to freeze.

TART LEMON AND YOGHURT ICE CREAM

300 g natural yoghurt, 3 tablespoons (45 ml) of double cream (42% fat), 200 g caster sugar, 250 ml lemon juice (about 6 lemons).

- Thoroughly mix the yoghurt, cream and sugar until the sugar has been completely dissolved.
- Add the lemon juice while stirring.
- Prepare in the ice cream maker and transfer to a sealed container and freeze for at least 2 hours to firm up.

YOGHURT AND RED-BERRY ICE CREAM

100 g strawberries, 100 g raspberries 100 g blueberries, 250 g natural yoghurt, 110 g caster sugar.

- Rinse the red fruits and use a blender to make them into a puree. Sieve to remove pips, if desired.
- Mix the sugar and yoghurt in a bowl until the sugar has been completely dissolved.
- Add the fruit puree and mix well.
- Prepare in the ice cream maker and transfer to a sealed container and freeze for at least 2 hours to firm up.

LOW FAT STRAWBERRY ICE CREAM

400 g strawberries, 3 egg yolks, 100 g caster sugar, 200 ml buttermilk.

- Rinse the strawberries and use a blender to make them into a puree.
- Gently heat the egg yolks with two tablespoons of strawberry puree in a small saucepan until the mix thickens.
- Place the egg mixture into a cold jug, add the reminder of the strawberry puree and mix until smooth.
- Then stir in the sugar and buttermilk.
- Put in the refrigerator to cool for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

ORANGE SORBET

300 g sugar, 300 ml water, 400 ml carton orange juice.

- Mix the water and sugar in a saucepan, stir over a low heat until the sugar dissolves then bring to the boil for 10 minutes.
- Let the syrup cool down to room temperature.
- Stir in the orange juice and place the preparation in the refrigerator for at least 12 hours for it to cool before preparing in the ice cream maker.

Variations:

- You can use lemon or grapefruit juice or mashed kiwis (for the latter, also add a tablespoon of lemon juice).

GRAPEFRUIT AND HONEY SORBET

175 g honey, 450 ml grapefruit juice (from a carton).

- Gently warm the honey in a small saucepan and stir in 4 spoonfuls of juice.
- Then mix this preparation with the remaining juice in a bowl.
- Put the preparation in the refrigerator for it to cool for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

"A LA CARTE RECIPE"

A- Basic ice cream

500 ml milk (3.5% fat), 4 egg yolks, 1 level teaspoon (about 8 g) cornflour, 100 g caster sugar.

- Bring the milk to the boil in a saucepan.
- Beat the egg yolks, sugar and corn flour in a bowl with an electric mixer or rotary whisk until the mix is almost white.
- Pour in the hot milk while stirring continuously.
- Put the mixture into the saucepan and heat gently without boiling until it thickens slightly.
- Leave to cool and put in the refrigerator for at least 12 hours before preparing in the ice cream maker.

B- You can add the following to this basic recipe halfway through the preparation time when the mixture just starts to freeze:

- 3 mashed bananas (about 350 g)
- 100 g toasted almonds (finely chopped)
- 100 g chopped hazelnut (finely chopped)
- 120 g chocolate chips or finely chopped chocolate

ENVIRONMENT PROTECTION FIRST !



Help protect the environment!



Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Ref. 2551099
Réalisation : Espace-Graphique